Desserts / China

Zwarte Sesampudding

Een gitzwarte, satijnachtige pudding gebouwd op geroosterde sesampasta - geroosterd tot nootachtig en bijna rokerig, vermengd met kokosmelk en met agar gezet in trillende obsidiaanplakken die netjes uit de vorm komen en smelten op de tong.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g Zwarte sesamzaadjes
- ☐ 400 ml Volvette kokosmelk
- ☐ 4 g Agar-agarpoeder
- ☐ 1 g Snufje fijn zeezout
- ☐ 200 ml water (om te mengen)
- ☐ 80 g rotssuiker, gemalen of basterdsuiker
- ☐ 100 ml water (voor agaractivering)

Zo maak je het.

01 Doe de zwarte sesamzaadjes in een droge koekenpan of wok op middelhoog vuur. Roer of draai voortdurend - sesamzaadjes verbranden binnen enkele seconden zodra ze op gang komen. Rooster tot de zaadjes knappen en in de pan springen, een nootachtige, geroosterde geur vult de keuken en een klein snufje tussen je vingers wrijft een intens geroosterd aroma vrij. Dit duurt 3 tot 5 minuten; loop niet weg. Leg ze onmiddellijk op een koel bord om het doorkoken te stoppen; als je ze in de hete pan laat liggen, worden ze bitter.

02 Breng de gekoelde geroosterde zaden over naar een krachtige blender. Voeg het water toe om te mengen. Begin op een lage snelheid en verhoog geleidelijk naar de maximale snelheid. Meng gedurende 3–4 minuten en schraap de zijkanten twee keer naar beneden. De zaden worden eerst een grof, korrelig poeder, dan een donkergrijze brij en uiteindelijk een diepzwarte, gladde, homogene pasta – bijna zijdeachtig. Als uw blender het moeilijk heeft, voeg dan eetlepel voor eetlepel water toe. Voor een ultragladde pudding zeef je de pasta door een fijnmazige zeef of een notenmelkzak en druk je stevig aan om al het vocht eruit te halen.

03 Klop het agar-agarpoeder in het koude water in een kleine pan tot het volledig is gedispergeerd. Voeg geen heet water toe - voeg agar toe aan het koude water en verwarm het vervolgens. Breng op middelhoog vuur aan de kook, onder voortdurend kloppen. Kook precies 2 minuten, roer om volledig op te lossen - agar moet koken om te activeren; even laten sudderen is niet genoeg. De oplossing moet er volkomen helder of zeer licht troebel uitzien, zonder zichtbare poederkorrels. Zet even opzij, maar houd het warm. De agar begint rond de 40°C te geleren en kan niet opnieuw vloeibaar worden gemaakt zonder opnieuw te koken.

04 Giet de kokosmelk in een middelgrote pan op middelhoog vuur. Voeg de sesampasta, gemalen rotssuiker en zout toe. Klop zachtjes en continu totdat het mengsel volledig is gemengd, de suiker is opgelost en de vloeistof gelijkmatig zwart is, zonder strepen onverdunde pasta of kokosroom. Breng het geheel tot net onder de kook; je ziet luie stoom en er vormen zich kleine belletjes aan de randen. Kook niet krachtig, omdat dit de textuur van de kokosmelk kan aantasten. Proef en pas de zoetheid aan: de pudding moet aangenaam zoet smaken met een sterke sesamsmaak en een snufje zout.

05 Werk snel en giet de hete agaroplossing in een dunne stroom in de hete sesammelk terwijl u voortdurend klopt. Klop gedurende 30 seconden om de agar volledig door het mengsel te verdelen. Giet onmiddellijk door een fijne zeef in individuele serveerbekers, glazen of een licht geoliede platte vorm. Werk snel: agar begint te harden vanaf ongeveer 40°C en je hebt slechts 3-5 minuten werktijd. Tik elke vorm zachtjes op het aanrecht om luchtbellen los te maken. Zet onafgedekt 15 minuten in de koelkast tot het stevig is, dek het af en zet het ten minste 2 uur in de koelkast voordat u het uit de vorm haalt of serveert.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / black-sesame-pudding